



412752S-2025



焦作市农友生物科技有限公司企业标准

Q/JZNY 0005S-2025

# 熟制黄精

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

焦作市农友生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市农友生物科技有限公司提出。

本标准由中原美谷（洛阳）科技产业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张瑶瑶、李晓、高英魁、李鸣、顾启帆，闫利霞，顾雪利。

H IN

Q B

# 熟制黄精

## 1 范围

本标准规定了熟制黄精的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精为原料，经过挑选、清洗、分切或不分切、用黄酒(或米酒)、水或黄酒(或米酒)与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液用浸泡、喷洒等方式使黄精浸湿润透、蒸制、干燥或不干燥(或经一次以上浸湿润透、蒸制、干燥)、晾凉或不晾凉、成型或不成型、包装而成的可即食熟制黄精。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精应清洁、卫生、无污染，其质量要求符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.4 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。

2.1.5 砂仁、橘皮(陈皮)应清洁、卫生、无污染，其质量要求符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.6 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.7 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有产品固有的性状	取适量样品放置于白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来物质
色泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	$\leq$ 50.0 (未干燥的产品) 20.0 (干燥的产品)	GB 5009.3
灰分, g/100g	$\leq$ 10.0	GB 5009.4

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.28 (未干燥的产品) 0.7 (干燥的产品)	GB 5009.12
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 食物质的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄精为原料，经过挑选、清洗、分切或不分切、用黄酒(或米酒)、水或黄酒(或米酒)与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液用浸泡、喷洒等方式使黄精浸湿润透、蒸制、干燥或不干燥（或经一次以上浸湿润透、蒸制、干燥）、晾凉或不晾凉、成型或不成型、包装而成的可即食熟制黄精。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，污染物指标参照 GB 2762 中干制蔬菜制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

焦作市农友生物科技有限公司

Q B